



คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
เลขที่ ๐๖๐๓
วันที่ 4 มี.ค. ๒๕๖๒
เวลา ๑๖.๕๐ น.

20 กุมภาพันธ์ 2562

เรื่อง เชิญเข้าร่วมสัมมนาเรื่อง “การวิเคราะห์คุณภาพแป้งที่อุณหภูมิสูงกว่า 100°C โดยใช้ Rapid Visco Analyser (RVA)”

เรียน คณบดี / ผู้อำนวยการ / หัวหน้าภาควิชา

สิ่งที่ส่งมาด้วย

1. กำหนดการสัมมนา
2. ใบลงทะเบียนเข้าฟังการสัมมนา

แบ่งเป็นส่วนผสมที่สำคัญอย่างยิ่งในผลิตภัณฑ์หลายชนิด โดยจะเป็นส่วนผสมหลักที่กำหนดโครงสร้างของผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการแตกหักเสียหายในระหว่างผลิต รูปร่างของผลิตภัณฑ์ ตลอดจนคุณภาพด้านเนื้อสัมผัส ดังนั้นจึงมีการพัฒนาแบ่งและแบ่งตัดแปรหลากหลายประเภทเพื่อให้มีคุณสมบัติที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ซึ่งการตรวจสอบคุณภาพของแบ่งมักจะตรวจสอบจากความหนืดที่เปลี่ยนแปลงไปตามอุณหภูมิเพื่อสะท้อนคุณสมบัติของแบ่งในระหว่างกระบวนการผลิต โดยทั่วไปเป็นการตรวจสอบที่อุณหภูมิไม่เกิน 100°C อย่างไรก็ตาม กระบวนการผลิตบางประเภทอาจใช้อุณหภูมิสูงกว่า 100°C การตรวจสอบคุณสมบัติแบ่งที่อุณหภูมิสูงกว่า 100°C จึงช่วยให้ผู้ผลิตสามารถเลือกใช้นิตของแบ่งและแบ่งตัดแปรได้เหมาะสมยิ่งขึ้น

บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด เห็นถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดสัมมนาเรื่อง “การวิเคราะห์คุณภาพแป้งที่อุณหภูมิสูงกว่า 100°C โดยใช้ Rapid VSCO Analyser (RVA)” ในวันพฤหัสบดีที่ 21 มีนาคม 2562 ตั้งแต่เวลา 9:30-16:00 น. ณ ห้องประชุม MR211-212 ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค กรุงเทพฯ โดย ผศ.ดร.มาศอุบล ทองงาม ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ให้เกียรติเป็นวิทยากรร่วมกับ Dr.Jennifer Dang, Applications Manager จากบริษัท Perten Instruments of Australia Pty. Ltd. ผู้ผลิตเครื่อง Rapid Visco Analyser โดยมีรายละเอียดการสัมมนาดังเอกสารแนบ

ผู้สนใจสามารถสมัครเข้าฟังสัมมนาได้ฟรีหน่วยงานละ 2 ท่าน ท่านต่อไปเสียค่าใช้จ่ายท่านละ 500 บาท โดยส่งใบลงทะเบียนเข้าร่วมฟังการสัมมนาไปที่โทรสาร 02 7486969, analysis@charpa.co.th หรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ คุณธันยาภัทร์ พุ่มทอง โทรศัพท์ 088 874 2201 ทางบริษัทฯ จะยืนยันการสำรองที่นั่งเข้าฟังสัมมนากับผู้ประสานงานที่ให้ไว้ในใบสมัคร ทั้งนี้บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการพิจารณาผู้เข้าร่วมฟังการสัมมนา

ขอแสดงความนับถือ

(นลินรัตน์ นนทเกียรติศิริ)

ผู้จัดการฝ่ายขายและเทคโนโลยี

บริษัท จาร์พา เทคโนโลยีเตอร์ จำกัด



บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด
Charpa Techcenter Co.,Ltd.

กำหนดการสัมมนา

การวิเคราะห์คุณภาพแป้งที่อุณหภูมิสูงกว่า 100°C โดยใช้ Rapid Visco Analyser (RVA)

วันที่ 21 มีนาคม 2562

ณ. ห้องประชุม MR211-212 ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค

เวลา	หัวข้อ	วิทยากร
09:30 - 10:00	ลงทะเบียน	
10:00 - 10:45	ชนิดและคุณสมบัติเบื้องต้นของแป้งและแป้งดัดแปร	ผศ.ดร.มาศอุบล ทองงาม
10:45 - 11:00	พักรับประทานของว่าง	
11:00 - 12:00	การตรวจสอบคุณสมบัติทั่วไปของแป้งด้วย Rapid Visco Analyser	Dr. Jennifer Dang
12:00 - 13:00	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13:00 - 14:30	การทดสอบคุณสมบัติของแป้งที่อุณหภูมิสูงกว่า 100°C ด้วย RVA4800 และการประยุกต์ใช้	Dr. Jennifer Dang
14:30 - 14:50	พักรับประทานอาหารว่าง	
14:50 - 15:30	การใช้ Rapid Visco Analyser 4800 เพื่อทดสอบแป้งดัดแปรที่อุณหภูมิสูง	ผศ.ดร.มาศอุบล ทองงาม

แบบลงทะเบียนการสัมมนา

***เพื่อลดการใช้ทรัพยากรผู้เข้าร่วมสัมมนาสามารถ Download เอกสารสัมมนาได้ ณ จุดลงทะเบียน

หากต้องการเอกสารสัมมนากรุณาทำเครื่องหมายลงในช่อง ☐ ต้องการเอกสาร ***

ชื่อ-นามสกุลผู้เข้าร่วมสัมมนา (ตัวบรรจง)

1. _____ ตำแหน่ง _____ ☐ ต้องการเอกสาร

2. _____ ตำแหน่ง _____ ☐ ต้องการเอกสาร

หน่วยงาน/บริษัท _____

โทรศัพท์ _____ โทรสาร _____

ผู้ประสานงาน _____ Email/โทรศัพท์ที่ติดต่อได้ _____

ค่าลงทะเบียน (กรุณาระบุ) ยอดชำระรวม _____ บาท (500 บาท / ท่าน สำหรับท่านที่ 3 ขึ้นไป)

การชำระค่าฝึกอบรม (กรุณาระบุ)

โอนเงินผ่านธนาคารกรุงไทย สาขานนทบุรี บัญชีกระแสรายวัน เลขที่ 057-1-05001-3

โอนเงินผ่านธนาคารกรุงไทย สาขาเซ็นทรัลบางนา บัญชีออมทรัพย์ เลขที่ 086-1-30113-7

ส่งจ่ายในนาม : บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร 3011463697

ออกใบเสร็จในนาม _____

***กรุณารอกแบบลงทะเบียนพร้อมส่งหลักฐานการชำระเงินภายในวันที่ 14 มีนาคม 2562 **